

# Jovens talentos da gastronomia eleitos em Esposende

Foram revelados, ontem, os nomes dos vencedores da 10.<sup>a</sup> edição do Jovem Talento da Gastronomia, o concurso nacional criado em 2009, direcionado a jovens profissionais e estudantes de hotelaria e restauração (cozinha, pastelaria, bar, serviço de sala e gestão).

A Escola Profissional de Esposende foi o palco da Final Nacional daquele concurso, encerrando os dois dias de provas.

A concurso na Final Nacional estiveram 48 jovens estudantes de áreas da hotelaria e restauração, oriundos de escolas de hotelaria de todo o país, distribuídos pelas seguintes categorias: Artes da Mesa ICEL, Barman INTER Magazine, Cozinha Makro, Inspiração Veggie para Cozinheiros by Bonduelle, Pastelaria NX Hotelaria, Inovação com Bacalhau da Noruega, Tradição com Arroz Bom Sucesso e Jovens Cozinhei-



ros Profissionais.  
Rafaela Rodrigues, alu-

na da Escola Profissional  
Amar Terra Verde (EPATV)

arrebato o primeiro lugar na categoria "Inspiração Veggie by Bonduelle". Nas Artes de Mesa venceu Tiago Bispo, da Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar, de Leiria, enquanto na categoria Barman o vencedor foi Maria Arruda, da Escola de Formação Turística e Hoteleira de Ponta Delgada. A Cozinha Macro valeu o prémio a Mateus Simões, da Escola de Hotelaria e Turismo de Setúbal, a Inovação com

Bacalhau premiou André Macedo, da Escola de Hotelaria e Turismo do Porto, e na Pastelaria o vencedor foi Rodrigo Santana, da Escola de Hotelaria e Turismo de Setúbal.

Ainda segundo a organização, o prémio para a categoria de Arroz foi para Mariana Dionísio, da Escola de Hotelaria e Turismo de Setúbal, enquanto no domínio dos Jovens Cozinheiros Profissionais a vencedora foi Marta Nunes.